

Küchenduft statt Höhenluft schnuppern

ESSEN Stewardess und Hobbyköchin Verena Kleffner bekoht Gäste in ihrer Küche – Themen-Dinner

„My Flying table“ vereint moderne Küche und geselliges Beisammensein. Gäste können sich jederzeit anmelden.

VON RABEA SPIRALKE

WILDESHAUSEN – „Die Gäste sollen sich fühlen wie bei Freunden. Jeder kann unser Gast sein“, betont Verena Kleffner. Die 44-Jährige sitzt an der langen Tafel im Wintergarten, der sich direkt an die offene Küche anschließt. Der Blick schweift in den Garten, Sonnenstrahlen fallen durch die großen Fenster. Eine gemütliche Atmosphäre – fast wie zu Hause. Und genau das ist Verena Kleffners Absicht. Gäste in ihrer Küche bekoht, ohne Zwang, aber dafür mit Spaß und Entspannung. Eben ganz wie zu Hause.

Ihre Geschäftsidee nennt Verena Kleffner „My Flying table“. Von Beruf ist sie Stewardess und bringt von unterwegs immer wieder verschiedene Rezepte mit. Daraus stellt sie dann Sechs-Gänge-Menüs für bis zu zehn Personen zusammen.

„Gekocht habe ich schon immer gerne“, erzählt Kleffner, „meine ganze Familie kocht gerne“. Den Traum von der Selbstständigkeit hätte sie auch schon immer gehabt und so entschloss sie sich nach 22 Jahren als Stewardess zu dem Konzept mit dem privaten Dinner. „Mittlerweile fliege ich nur noch zweimal im Monat einige Tage“, erklärt Kleffner, deswegen habe sie nun Zeit für ihren Flying table.

Die Rezepte für die Gerichte kommen dabei aus aller Welt: „Beruflich bin ich in vielen verschiedenen Ländern unterwegs“, erzählt die Hobbyköchin. Deswegen legt sie sich auch nicht fest bei der

Menüwahl und kocht „moderne Küche“ mit mediterranem und asiatischem Einschlag. Inspirieren lässt sich die 44-Jährige auch von der Kap-Küche aus Südafrika. Als Südafrika-Fans fahren Verena Kleffner und Ehemann Timo (41) mindestens einmal im Jahr dorthin und bringen neue Rezepte mit.

NWZ-SERIE

JETZT BIN ICH (MEIN EIGENER) CHEF

Diese NWZ-Serie porträtiert Menschen aus Wildeshausen, die den Schritt in die Selbstständigkeit wagen.

„Das einzige, was ich nicht kochen würde, wäre Hummer“, sagt Kleffner, ansonsten passe sie ihre Menüs gerne den Jahreszeiten an. Aber auch auf individuelle Wünsche der Gäste geht sie gerne ein. „Ich liebe besonders Vorspeisen, da kann ich meiner Fantasie freien Lauf lassen“, verrät Kleffner. Eine Suppe und Risotto plant sie als festen Bestandteil des Menüs ein und auch eine Käsevariation gehöre dazu, meint die Hobbyköchin. „Zwei Tage Vorbereitungszeit für ein Dinner brauche ich schon“, sagt Kleffner.

Das erste Essen für eine Gruppe hat sie bereits hinter sich: „Das hat super geklappt“. Kurzerhand wurde Ehemann Timo, der eigentlich Pilot ist, zum Oberkellner umfunktioniert und schenkte Wein aus. Für ihre Gäste kocht Verena Kleffner alles frisch. Die Menüs haben Namen wie „An einem Abend im August“, „Spätsommerversnügen“ oder „Die Herbstzeitlosen“.



Verena und Timo Kleffner bewirten die Gäste in ihrem Wintergarten. Warme Schokoküchlein mit Himbeeren und Chili-Vanille-Birnen ist ein mögliches Dessert (ovales Bild). BILD: OLAF BLUME

REZEPT-TIPP VON VERENA KLEFFNER: RINDERFILET UND GARNELEN MIT PARMESANKRUSTE UND OLIVEN-SEMMELEKNÖDEL

600 Gramm Rinderfilet in vier Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in vier Esslöffeln Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Dann das Filet abkühlen lassen. Bratensatz mit etwas Balsamico-Essig ablöschen, mit 100 ml Kalbsbrühe auffüllen, zwei Minuten aufkochen lassen. Für die Kruste 100 g Butter, 70 g geriebenes Weißbrot, eine handvoll fein gehackte Kräuter und 50 g geriebenen Parmesan mischen. Filets mit der Mischung einstreichen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ro-

sa garen. Entdarmte Garnelen in einer Pfanne mit heißem Olivenöl und angebrühtem Knoblauch und drei Zweigen Thymian braten.

Für die Knödel 150 g Brötchen vom Vortag in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Drei Schalotten schälen, würfeln und in Butter andünsten. 150 ml Milch zugießen, aufkochen und mit Salz und Muskat würzen. Die heiße Milch über die Brötchen geben und mit Folie bedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Einen Bund Petersilie und

100 g Oliven hacken und mit einem Ei unter die Brötchenmasse mischen, abschmecken. Eine Lage Frischhaltefolie auf eine Lage Alufolie legen, die Knödelmasse darauf verteilen, einrollen, so dass ein Serviettenknödel entsteht. Knödel 40 Minuten in heißem Wasser pochieren. Auskühlen lassen, Folie entfernen und Knödel schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Knödel in geklärter Butter anbraten. 200 g frische Erbsen blanchieren und anrichten.

Rund 55 Euro kostet so ein Sechs-Gänge-Menü, heimelige Atmosphäre und den einen oder anderen Tipp der Hausdame inklusive.

„Momentan planen wir mit einem Menü im Monat, bei größerer Nachfrage erweitern wir das aber gerne“, sagt Vere-

na Kleffner. Die 44-Jährige aus Kappeln an der Schlei wohnt seit neun Jahren in Wildeshausen. „Die Stadt ist zwar klein, aber ich bin mir sicher, dass es hier viele Menschen gibt, die gerne essen und eine gemütliche Atmosphäre mögen“, so Kleffner. Aber natür-

lich seien bei ihr nicht nur Wildeshauser willkommen, Verena Kleffners Motto ist: „Die Welt zu Gast an meinem Tisch“.

➔ Mehr Infos unter ☎ 04431/942624 oder 0175/7294489 oder im Internet unter www.myflyingtable.de